Revue de VITICULTURE

FONDÉE EN 1893 PAR PIERRE VIALA

SUPPLEMENT BI-MENSUEL

BULLETIN d'INFORMATIONS

IMPERIAL INSTITUTE 27 MAY 1946

BULL. INF. NUMÉRO 10 — SO PRO DOC — Pages 117 à 128 — 15 MARS 1946

PRESSES DOCUMENTAIRES
PARIS

Contre PYRALE ET MORTALITÉ DES SOUCHES

traitez cet hiver au

PYRALESCA

Contre la Fumagine de la Vigne le PYRALESCA est également efficace.

LA LITTORALE BEZIERS

PECHINEY-PROGIL

LES SPÉCIALITÉS AGRICOLES

PECHINEY-PROGIL

défendent vos cultures

POUR TOUS RENSEIGNEMENTS S'ADRESSER AUX INGÉNIEURS DE LA SOCIÉTÉ COMMERCIALE DES POTASSES D'ALSACE

VITICULTEURS EN 1946

LA VIGNE AURA DROIT DE NOUVEAU AUX ENGRAIS.

SAINT-GOBAIN

FABRIQUE ou PRÉPARE

des

ENGRAIS SIMPLES, des ENGRAIS MÉLANGÉS et des ENGRAIS COMPLEXES

des

FONGICIDES et des INSECTICIDES ACTIFS

Adressez-vous à votre fournisseur ou consultez l'Agence de vente la plus proche

N° 10 15 Mars 1946

Revue de VITICULTURE

FONDÉE EN 1893 PAR PIERRE VIALA

SUPPLÉMENT BI-MENSUEL

BULLETIN D'INFORMATIONS

Le réveil du vignoble

Avec la fin de l'hiver, l'activité va reprendre dans les vignes. La taille doit être terminée avant l'écoulement des pleurs, *qui manifestent que la vigne sort de son repos hivernal. Le sol doit être ameubli et fertilisé, les traitements d'hiver contre les parasites doivent être achevés avant que la sève se mette en mouvement. Enfin, les dispositions doivent être prises pour que les premiers accidents météoriques et les premières attaques des parasites soient prévenus ou contenus. Quelques jours seulement restent pour accomplir ces préparatifs inévitables.*

Dans le vignoble nord-africain, on se préoccupe déjà de la protection contre les gelées, des premiers soufrages contre l'oïdium et même des sulfatages contre le mildiou.

La campagne 1946 *semble débuter dans des conditions meilleures que ses devancières. Les difficultés relatives au ravitaillement en produits anti-parasitaires, et en engrais de printemps semblent heureusement atténuées. Mais il reste à régler les graves questions des attelages, du matériel et de la main-d'œuvre. A ces points de vue, les pronostics sont moins favorables; nous avons dit pourquoi.*

Le vignoble méridional va suivre, avec quelques semaines de retard; puis cette même activité va se propager vers le nord, pour que tout soit en place au moment où les bourgeons de la vigne vont s'épanouir.

La Revue *et le* Bulletin *renseigneront sur la marche des différentes étapes de l'activité au vignoble ; ils fourniront les renseignements essentiels pour que cette activité conduise à des vendanges saines et abondantes.*

RV

BULLETIN BI-MENSUEL ÉDITÉ PAR LES PRESSES DOCUMENTAIRES
DÉPARTEMENT d'ÉDITION de la SOCIÉTÉ de PRODUCTIONS DOCUMENTAIRES
Société à Responsabilité Limitée au Capital de 2.500.000 Francs
Abonnements (Bulletin) France ..... fr. 125
Dépôt : 28, Rue Saint-Dominique, PARIS-7e
Téléphone : INValides 10-73 R. C. Seine 289.660 B
C. Ch. Post. 1573-86 Paris - C. O L. 15.0187 -

Nouvelles du Vignoble

La campagne viticole 1945-46.

La campagne viticole 1945-46 est virtuellement terminée. Il ne reste plus dans les chais que des quantités de vin minimes, qui attendent d'être enlevées d'ici peu.

Dans notre n° du 15 janvier, nous avons donné le résultat général des vendanges 1945. Voyons maintenant quel est le bilan actuel de cette récolte suivant les régions. Dans le tableau ci-dessous, nous donnons, pour l'année 1945, et pour la période 1930-39 (moyenne) la récolte des principales régions viticoles, en milliers d'hectolitres, et le pourcentage que représente la récolte de chaque région par rapport à l'ensemble de la France.

	1930-39		1945	
Région	Récolte	%	Récolte	%
Midi Méditerranéen	29.978	50,9	17.286	63,4
Bassin de la Garonne	10.580	18,0	4.737	17,4
Val de Loire	5.821	9,9	6.97	2,6
Bourgogne et Vallée du Rhône	4.015	6,8	1.698	6,2
Charentes	2.512	4,3	4.18	1,5
Alsace	885	1,4	240	0,9
Champagne	359	0,6	252	0,9

On estime que pour l'ensemble du territoire, la diminution de récolte par rapport à 1944 a été de 40 %.

Les causes de diminution, que connaissent bien tous les viticulteurs sont :

1° la vétusté du vignoble français, qui comporte beaucoup de plants trop vieux, et peu productifs. A celle-ci, vient s'ajouter dans les régions méridionales l'extension du court-noué : 100.000 hectares seraient, à l'heure actuelle, gravement atteints de cette maladie :

2° Le manque de moyens de production : main-d'œuvre, cavalerie, engrais, anticryptogamiques. Ce sont les régions de culture industrielle qui ont été les plus touchées : Midi Méditerranéen, dont toutes les récoltes, depuis 1940, ont été déficitaires ;

3° Les conditions atmosphériques. Gelées du début Mai, qui ont causé des dégats catastrophiques dans le Val-de-Loire, les Charentes, le bassin de la Garonne ; un peu moins graves en Bourgogne, et dans la vallée du Rhône (vignobles de cru surtout).

Ailleurs, la chaleur a grillé les plants : 14 et 15 juillet, en Champagne.

La sécheresse a également diminué le rendement. Dans le Languedoc, en particulier, qui avait été pourtant épargné par des gelées. La région de Montpellier n'a enregistré qu'un rendement de 34,5 hl à l'hectare, au lieu de 53 d'habitude. Cette sécheresse a par contre favorisé la qualité.

Production viticole au Maroc.

D'après des renseignements qui nous sont parvenus, la récolte 1945, déficitaire, du fait en particulier de la sécheresse, serait de l'ordre de 360.000 hl. La région de Fez accuse 100.000 hl. ; celle de Meknès 140.000 hl.

En vue d'étendre la superficie plantée, et de reconstituer les vignobles détruits ou fortement endommagés par le phylloxéra, le Maroc aurait demandé à l'Algérie de lui fournir 850.000 greffons, et six millions de boutures.

Fonctionnement de la Section de Sélection et de Contrôle des bois et plants de vigne en 1945. — Reconstitution du vignoble.

Dans le second rapport annuel de cette Section du Service de la Protection des végétaux, nous trouvons les précisions suivantes :

Au 5 novembre 1945, le nombre de pépiniéristes viticulteurs soumis au contrôle était de 3.643 (contre 1.794 au 25 octobre 1944). Ce nombre est sûrement inférieur à la réalité, les inscriptions auprès du Service n'étant faites, en général, que quand il y a mise en demeure de le faire.

Ces pépiniéristes viticulteurs ont été classés en 5 catégories suivant la nature des produits livrés et le mode d'exploitation.

Parallèlement à ce recensement, se poursuivait l'inventaire des pieds mères. Au 5 novembre 1945, la superficie des pieds mères connus du Service s'élevait à 1.612 ha. (contre 993 au 25 octobre 1944) 80 % de ces pieds mères sont cultivés dans les départements du Vaucluse (40,9 % avec 659 ha.), du Gard (33, 4 % avec 538 ha.), et de l'Aude (7,5 % avec 122 ha.).

Nous rappelons qu'à la suite de l'arrêté n° 13.429 du *J. O.* du 31 août 1945, instituant un pécule vinicole, complété par l'arrêté paru au *J. O.* du 24 janvier 1946 sur la réglementation de la vente des plants de vigne, d'arbres et d'arbustes, il est absolument obligatoire pour obtenir le déblocage en vue de la reconstitution du vignoble, d'utiliser des plants provenant d'une pépinière contrôlée, dont les factures seront exigées.

Que les viticulteurs, se souviennent des grandes crises vinicoles du siècle dernier, et acceptent ces contraintes avec discipline. C'est dans l'intérêt de tous, et pour éviter que les maladies de dégénérescence ne détruisent complètement notre vignoble déjà bien atteint par les difficultés de ces dernières années, que l'on a dû prendre ces mesures.

A l'assemblée constituante.

Les plantations de vignes.

Depuis longtemps, les viticulteurs demandaient l'abolition, ou tout au moins la mise en sommeil de l'article 84 du Code du Vin, relatif aux interdictions de plantation, Après que le gouvernement eut mis le pays en face de la situation du vignoble, la presse viticole et vinicole, et même la presse non spécialisée, s'étaient associées à ces justes réclamations.

M. Tanguy Prigent, répondant à une question que lui avait posée M. J. Cerny au sujet des possibilités de plantations de vignes, a abordé ce sujet. Après avoir rappelé quelle est la législation actuelle, il a annoncé qu'un projet de loi comportant certains aménagements à cette législation venait d'être mis au point et serait déposé sur le bureau de l'Assemblée Nationale. Ce projet comporte 3 séries de modifications aux dispositions en vigueur :

1° Retour à la liberté complète de plantation dans les régions dont le vin bénéficie d'une appellation contrôlée, à condition que les plantations soient effectuées avec les cépages autorisés par les décrets de contrôle.

2° Dans les autres régions, autorisation de remplacer, à surface égale, des vignes qui ne devraient être arrachées que dans le délai de 3 ans ; au lieu que précédemment, sauf dans certains cas l'arrachage devait précéder la plantation.

3° Abrogation des dispositions de l'acte dit loi du 20 août 1940 qui avait obligé les viticulteurs ayant une exploitation viticole comprenant moins de 5 ha et produisant moins de 500 hectolitres à consacrer 10 % de la surface cultivée à d'autres cultures que la vigne. Les viticulteurs ayant effectué des arrachages en exécution de cette loi, pourront procéder à des plantations nouvelles pour amener leur exploitation à la situation antérieure.

Enfin les dispositions visant à l'arrachage obligatoire ou facultatif des vignes sont abrogées ainsi que celles qui ont trait au blocage de la récolte.

Ce projet de loi qui, on l'espère, sera rapidement voté, est de nature à satisfaire les viticulteurs. Comme le fait fort justement observer M. Cerny, dans sa réponse au Ministre, la surproduction n'est pas à craindre, si nous savons aménager notre production, et l'orienter vers la production de vins de liqueur et de raisins de table, qui sont susceptibles d'un développement intéressant.

Mais, le problème de la reconstitution de notre vignoble est lié à celui des plants, qui n'est pas encore résolu.

La question des plants de vigne.

La Commission de l'Agriculture à l'Assemblée Constituante avait adressé, comme nous l'avons signalé en son temps, une série de lettres au Ministre de l'Agriculture, où elle abordait en particulier ce sujet. Le Ministre a adressé à la Commission une réponse dans laquelle il précise que :

1° L'exportation des plants vers la Suisse a été stoppée jusqu'à satisfaction des besoins exprimés notamment par la Champagne, la Charente et l'Alsace.

2° La hausse des prix des plants de vigne, en fin de campagne, si préjudiciable à la reconstitution normale du vignoble, était due, ainsi qu'on l'a reconnu à des producteurs indépendants, dont les pépiniéristes eux-mêmes étaient victimes. Un régime de contrôle et de taxes doit être établi en vue de la prochaine campagne.

La question du contrôle a été réglée par l'arrêté du 22 janvier. On souhaite que le fonctionnement de celui-ci ne soit pas, du fait de ses lenteurs, un obstacle de la reconstitution des vignobles dans la période immédiate.

La Fédération des Associations viticoles et celle des Syndicats de pépiniéristes viticulteurs doivent étudier les prix de revient en vue de l'établissement d'une taxe normale. On doit aussi encourager les coopératives de pieds-mère.

Conseils Techniques

Deux nouveaux herbicides.

D'outre-Atlantique, on nous annonce la découverte d'un nouvel herbicide : le 2-4 Di, qui est l'acide 2-4 dichlorophénoxyacétique, produit à caractère hormonal. D'après ses inventeurs, il détruirait les mauvaises herbes, le chardon, la bardane, etc... Par contre il aurait une action très favorable sur les plantes utiles, hâtant la maturation des bananes, des pommes, des poires. Il serait cependant néfaste pour le coton et le tabac.

Cet herbicide complètera-t-il, ou concurrencera-t-il le Méthoxone (acide naphtylacétique) qui nous vient, lui, d'outre-Manche? Ce produit anglais a lui aussi une action sélective bien nette. Alors qu'il détruit complètement ou endommage les sénevés, les renoncules, les chardons, les bardanes, il n'agit pas sur le blé, ni sur l'avoine.

La plantation des vignes. Distance des plants.

Si dans la région méridionale on a déjà fait les plantations en de nombreux points, il est d'autres régions où on ne le fera que quand les fortes gelées ne seront plus à craindre ; c'est-à-dire dans le courant mars, ou au début avril.

La meilleure disposition à donner aux plants, est celle en quinconce. Elle permet une meilleure occupation du terrain ; et en l'adoptant, on peut faire passer les instruments de culture dans 3 directions. La plantation en carré permet de les croiser suivant 2 lignes perpendiculaires. Si l'on veut mener la vigne en cordon, il faut la planter en lignes.

Nous rappelons que les plants doivent être d'autant plus écartés que le climat est chaud ; le sol moins fertile, ou plus humide ; le cépage plus vigoureux. La taille également intervient : avec des vignes à souches basses, on peut avoir un écartement moindre (1 m.) qu'avec celles en cordon (1 à 2 m.); ainsi que le mode de culture : il faut, pour pouvoir passer la charrue, des lignes espacées de 1, 20 à 1,50 ; et les appareils de traitement anticryptogamiques (sulfateuses, poudreuses) doivent être aussi pris en considération.

Généralement le mieux est de suivre les usages locaux, en les adaptant au besoin.

Nous donnons, ci-dessous, un tableau, permettant de connaître le nombre de plants à l'hectare, pour les espacements les plus courants :

Distance entre les lignes	Espacement sur la ligne	Surface occupée par un plant	Nombre de ceps
—	—	—	—
Mètres	Mètres	Mètres carrés	à l'hectare
1	0,75	0,75	13.333
1	0,80	0,80	12.500
1	0,85	0,85	11.764
1	0,90	0,90	11.111
1	0,95	0,95	10.526
1	1	1	10.000
1,05	1	1,05	9.524
1,10	1	1,10	9.090
1,10	1,10	1,21	8.265
1,20	1,20	1,44	6.945
1,25	0,50	0,625	16.000
1,25	0,75	0,9175	10.899
1,25	1	1,25	8.000
1,25	1,25	1,5625	6.400
1,50	0,75	1,125	8.888
1,50	1	1,50	6.666
1,50	1,25	1,875	5.829
1,50	1,50	2,25	4.444
2	0,75	1,50	6.666
2	1,50	3,0	3.600
2	2	4	2.500
3	2	6	1.666

Préparation des échalas.

Il est encore temps, si on ne l'a pas fait, de procéder aux opérations de préparation et d'imprégnation des échalas.

Les essences à préférer sont le chêne, l'acacia, le châtaignier ; dans quelques régions, on utilise le sapin : mais de tels échalas durent en général moins longtemps.

On choisira des branches longues, droites, sans nœuds. Il faut noter que les échalas fendus sont plus résistants que les sciés. Le diamètre devra être au minimum de 25 millimètres pour les fendus ; de 30 mm. pour les sciés. On les taillera à 1,50-1,75 m. de long.

Le meilleur moyen d'augmenter la durée des échalas est de les imprégner et le meilleur procédé est celui au sulfate de cuivre, pour les viticulteurs qui en ont un peu d'avance. On peut utiliser aussi le goudron, la créosote, le carbonyle, etc... Mais on reproche à ces derniers produits de communiquer parfois une odeur désagréable aux raisins.

Voici la technique à utiliser pour ces traitements :

Sulfate de cuivre. — On utilise une solution de sulfate à 4-5 % (4 à 5 kg de sulfate dans 100 litres d'eau). On la prépare dans un bassin de ciment de 200 litres, suffisamment profond ; ou à défaut dans un vieux fût de même capacité. Mais les tonneaux ont le désavantage de laisser couler la solution, et leurs cercles sont attaqués par l'acidité du sulfate. Pour les échalas nouvellement préparés,

encore verts, il suffit de les laisser 4 à 5 jours, jusqu'à ce qu'ils soient entièrement imprégnés. On peut retourner les échalas la tête en bas, si l'imprégnation se fait mal en haut.

Quand on a traité 200 à 300 échalas, il faut ajouter à la solution 2 à 3 kg de sulfate, et un peu d'eau, pour revenir au volume primitif.

Laisser bien sécher les échalas avant de les utiliser.

Pour les échalas secs, il faudrait les laisser tremper 3 semaines. Aussi, on doit, dans ce cas, préférer le traitement au goudron.

Goudron. — On peut opérer à froid en plongeant les paquets d'échalas dans du goudron ordinaire, pendant quelques heures. Il est cependant préférable d'opérer à chaud, à l'aide de goudron distillé des usines à gaz. Dans une chaudière réservée à cet usage, qui peut être un fût métallique de 200 litres, coupé aux deux-tiers de la hauteur, et sous lequel on entretient un feu, on chauffe le goudron ; quand il est bien liquide, on y plonge les échalas jusqu'à 50-60 cm. en évitant que le goudron, très inflammable, passe par-dessus bord. On chauffe sans forcer jusqu'à ébullition et maintient ensuite à feu doux. On laisse les échalas 10 à 15 minutes. Au bout de ce temps, le bois est imprégné. On retire alors les échalas du bain, les laisse égoutter sur une table en ayant soin de recueillir le goudron qui coule et on les sèche à l'air. Là, encore, on ne doit les utiliser que parfaitement secs.

Ce traitement appliqué aux échalas verts ne donnera que de mauvais résultats. Ils pourriront plus vite que s'ils n'avaient pas été imprégnés.

Carbonisation. — Quand les échalas sont secs, on peut avant de les utiliser carboniser légèrement leur pointe sur le feu ; on les charbonnera sur une longueur de 50 à 60 cm., et sur une profondeur de 2 mm.

Nouvelles des Marchés du Vin

Situation générale.

La question du vin métropolitain n'est plus à l'heure actuelle qu'une question de transport. Enlèvement à la propriété des derniers stocks y restant encore, et acheminement de ceux-ci sur les centres de consommation.

On estime que dans la région parisienne, il reste encore à recevoir près de deux cent mille hectos, qui sont achetés et payés. Malgré cela, le crédit transport n'a pas été utilisé en totalité. On espère que les négociants se hâteront de libérer les wagons réservoirs de cette servitude, et que ceux-ci pourront être utilisés à plein pour le transport des vins d'Algérie quand ils arriveront à un rythme plus rapide.

— A la fin février, le stock à Paris se maintenait aux alentours de 280.000 hectolitres.

— La ration réduite, servie d'ailleurs avec retard aux consommateurs, ne les satisfait pas. Cependant les travailleurs de force touchent, les TFI, 1 litre et les TF2, 2 litres par semaine. On ne sait pas encore sur quelles bases seront distingués les travailleurs manuels.

— Le marché des appellations contrôlées est sans modifications.

Les Importations d'Algérie.

On a appris avec satisfaction la décision du Ministère de la Production Industrielle d'attribuer à l'Algérie 1000 pneus pour poids lourds, et 25 camions citernes. Il faudrait que la réalisation de ce projet ne tarde pas.

L'amélioration en tonnage de la flotte de transport est également de bon augure. Mais, on signale de graves inconséquences dans l'utiliation de ce tonnage. Des vapeurs n'auraient pas trouvé dans les ports d'Algérie le vin qu'ils étaient venus y chercher. Par contre, ils auraient pu charger des mistelles et des vins de liqueur.

On pense pouvoir arriver à organiser des navettes d'une part entre les ports algériens et ceux de la métropole ; d'autre part de ceux-ci vers les centres de consommation. Le premier service de ce genre serait assuré entre Alger et Marseille par un Schiaffino de 24.000 hl et de Marseille à Paris, par 4 rames « indéformables », de chacune quarante wagons-citernes, ou wagons- foudres.

La question des fûts est angoissante pour l'Algérie ; et l'on tâche d'en récupérer le plus possible et d'activer leur rotation.

A cet effet, et pour permettre les mises à quai du maximum de fûts, le Service des boissons avait décidé de faire appel à l'initiative privée. Pour cela, il a permis aux Syndicats de Paris, Marseille, Lyon et Bordeaux d'organiser des importations de vins d'Algérie. à condition de trouver du fret hors pool ; et pour ne pas grever le vin de frais supplémentaires, il permettait d'utiliser le tiers du fret au transport de vins de liqueur. Les importations ainsi réalisées devaient contribuer à améliorer le ravitaillement des villes intéressées, jusqu'à concurrence d'une ration totale de 3 litres par mois.

Mais, on n'est pas très renseigné sur les modalités des payements du fret étranger (francs, ou devises). D'autre part, afin de réserver la futaille aux vins de consommation courante, le Ravitaillement a interdit l'importation de mistelles et vins de liqueur en fûts.

Au "Journal Officiel"

Circulation et Transport des engrais azotés, phosphatés, potassiques et composés.

Au *Journal Officiel* du 31 janvier, a paru un décret rendant obligatoire le Bon de Circulation pour le transport de la plupart des engrais azotés, phosphatés, potassiques et composés. Ce bon est délivré par le Ministre de l'Agriculture et du Ravitaillement, ou ses délégués.

Les dispositions de ce décret ne s'appliquent d'ailleurs pas aux transports effectués entre le distributeur (négociant ou coopérative) et le domicile de l'utilisateur, ni aux transports effectués par l'utilisateur pour les besoins de son exploitation.

Composition de la Commission Consultative de la Viticulture.

Un décret paru à l'*Officiel* du 23 février porte à 14 le nombre des personnalités viticoles, que le décret du 21 décembre 1944 avait fixé à 13.

Suppression de licences d'exportation.

Au *J. O.* du 20 février 1946 est inséré un troisième additif à l'avis aux exportateurs du 10 février 1946, qui donne une nouvelle liste complémentaire de produits dont l'exportation peut être effectuée sans licence. On y trouve :

Vins de champagne ;

Boissons distillées, eaux-de-vie de vin, cognacs et armagnacs.

Déjà un second additif paru au *J. O.* du 16 Février avait prévu l'exportation sans licence de :

Fruits forcés ;

Vins de liqueur et vermouths ; apéritifs à base de vins ;

Boissons distillées : apéritifs autres qu'à base de vins.

Contributions Indirectes

Les nouvelles mesures fiscales.

Les projets fiscaux du gouvernement ratifiés par l'Assemblée Constituante dans sa séance du 14 février, ont paru au *J. O.* du 15 février. Ces mesures tendant au relèvement de la fiscalité intéressent tout particulièrement le commerce des vins et spiritueux.

Désormais, la taxe de 25 % sur les alcools comporte un minimum de 10.000 fr. par hectolitre d'alcool pur.

Pour le vin, le droit spécifique est transformé en une taxe de 4 %, avec un minimum de 80 francs par hectolitre.

Enfin, la taxe à la production sur les vins de consommation courante passe de 9 à 10 %.

Prix d'achat des Alcools.

Le Ministère des Finances a fixé comme suit le prix auquel l'État achètera les alcools produits au cours de la campagne 1945-46 :

Alcools de marcs.....	3.500 fr. l'hl.
Alcools de vin	7.200 fr. l'hl.

Les prix demandés par la Fédération des Associations viticoles et la Fédération nationale des distilleries coopératives étaient respectivement pour chacune de ces catégories d'alcools : 4.990 et 9.000 fr. l'hectolitre.

Mercuriales

L'augmentation des tarifs par fer.

Dans le but d'assainir la situation financière de la S. N. C. F., les tarifs marchandises sont relevés de 26,6 % sur les prix déjà majorés au 5 janvier 1945 ; ou plus exactement de 90 % sur les prix antérieurs à cette date.

Pour certaines denrées, on a différé la date d'application de la majoration. On espère en effet que d'ici là le développement de l'activité économique permettra de comprimer les prix de revient et rendra possible l'intégration, sans répercussion, de cette majoration (?).

Elle est différée jusqu'au 1er. septembre 1946 pour les vins en fûts, en wagons réservoir, en remorques citernes rail-route ou en cadres spéciaux ; pour le transport des liquides dont la valeur n'excède pas 35 francs le litre, et taxés aux prix du tarif spécial nº 6.

Le prix du soufre et la Caisse de Péréquation du Soufre.

L'arrêté nº 14.256, paru au B. O. S. P. du 15 février 1946 fixe comme suit le prix des soufres agricoles pour 1946 :

	Prix ancien	Nouveau prix fixé
	—	—
Soufre brut	508	378
Soufre trituré	690	530
Soufre trituré, tamis 22-23 (AFNOR M6-1)	694	534
Soufre trituré ventilé, tamis 20-21 (AFNOR M6-1)	700	540
Soufre sublimé	790	647,50
Fleur de soufre	800	657,50
Soufre en canons	750	593

Ces prix s'entendent aux 100 kgs, poids brut pour le soufre brut ; aux 100 kgs, poids net pour les autres soufres ; départ usine, taxe à la production et taxes sur les transactions non comprises.

On peut noter une baisse importante par rapport à l'année dernière, malgré l'augmentation du prix des soufres importés (500 fr. au lieu de 350) consécutive à la dévaluation.

Cette diminution, remarquable dans les temps actuels, est due au fonctionnement de la Caisse de péréquation des soufres. Les ressources de cette caisse proviennent de la taxe de péréquation imposée aux viticulteurs en 1945 ; ceux-ci payèrent en effet les soufres importés, qui revenaient franco frontière à 350 fr., au même prix que les soufres français, soit 440 fr., ce qui portait le soufre trituré à 690 fr. La différence entre le prix étranger et le prix métropolitain était versée à la Caisse de péréquation, et constitua une réserve de 140 millions de francs.

Depuis la dévaluation, les soufres étrangers arrivent franco-frontière à un prix comparable à celui des soufres français. La Caisse de péréquation n'avait alors plus de raison d'être, et on décida, à la demande de la C. G. A. d'affecter ses fonds au versement d'une ristourne qui met le prix du quintal de soufre brut rendu chez le triturateur à 325 francs, contre 440 l'an dernier.

Prix du sulfate de cuivre.

Au même *B. O. S. P.*, pour la campagne 45-46, le prix du sulfate de cuivre fabriqué en France est fixé à 1.100 francs les 100 kg nus, poids net, qualité gros cristaux, par 4.000 kg sur camions ou wagons départ usine.

Nouvelles Diverses

Les lièges d'Algérie.

Dans le journal algérien *Fraternité*, M. Dottweiler se plaint de la situation faite, vis-à-vis de la Métropole, aux lièges d'Algérie.

Depuis 1940, l'exportation de ceux-ci vers la France est contrôlée par le Comité interprofesionnel du Liège, à Paris. Celui-ci limite l'entrée des lièges à 60.000 quintaux, par an, en deux tranches de 30.000 quintaux.

La répartition de chacune des tranches est ainsi faite :

20.000 Qx. en lièges bruts pour l'industrie métropolitaine de transformation.

8.000 Qx. de produits finis à destination des commerçants de la Métropole.

2.000 Qx. seulement sont laissés à la disposition de la Direction des Eaux et Forêts en Algérie, à répartir aux Industriels et Exportateurs algériens.

Cette quantité est dérisoire, en raison des stocks, des disponibilités, et surtout des besoins.

L'alcoolisme n'est pas héréditaire.

Une récente étude, publiée par l'Université de Yale et reproduite par le *Bulletin d'Information* des Services Américains d'Information à Paris, montre que les enfants d'alcooliques élevés dès leur jeune âge, loin de leurs parents, ont, autant que les autres enfants, la possibilité de se développer, physiquement et mentalement, d'une façon normale.

Sur 78 cas étudiés, 36 venaient de foyers où le père et la mère étaient des buveurs invétérés ; 11 dont les parents étaient atteints de troubles mentaux ; 6 dont l'un des parents était alcoolique et l'autre fou ; 25 avaient des parents normaux. Les enfants observés, une fois parvenus à l'âge adulte, étaient tous parfaitement sains et ne présentaient aucun signe qui eût pu révéler leurs origines.

Le vin contribue au rééquipement de l'agriculture.

Aux termes d'un accord signé le 25 janvier, à Paris, entre la France, la Belgique, et le Luxembourg, il y aura, jusqu'au 31 mars, augmentation sensible des contingents à l'exportation et à l'importation.

Parmi les produits exportés, on trouve le vin ; les machines agricoles seront au nombre des produits importés.

LUTTEZ efficacement contre les **GELÉES**
en employant
le Dispositif Automatique de Protection
H. PARRENIN
44, Rue du Louvre - PARIS - 1er
Société Anonyme au capital de 3.000.000 de francs

VONRUFS *Ingénieurs* & **LATARD** *Constructeurs*
CUVES VERRÉES
CUVES FROIDES
BÉTON ARMÉ
84 RUE DE PICPUS
PARIS - 12e
TÉLÉPHONE
DID. 82-59

APPERT · PARIS · APPERT · PARIS · APPERT · PARIS · APPERT · PARIS
POUR SOIGNER VOS VINS
ADRESSEZ-VOUS A UN ***SPÉCIALISTE***
CHEVALLIER - APPERT
MAISON FONDÉE EN 1812
vous offre la garantie de son expérience
et le fruit de ses travaux de laboratoire
TOUS PRODUITS OENOLOGIQUES
36, Rue Copernic - PARIS - Tél. Passy 66-55
APPERT · PARIS · APPERT · PARIS · APPERT · PARIS · APPERT · PARIS

Le plus puissant produit de nettoyage
TONILINE le gardien de la futaille
Laboratoires LUGDUNUM, 5, Cours d'Herbouville _ LYON

ÉDITIONS DE LUXE

Pierre Andrieu

ALCOOL
FLAMME DE L'ESPRIT

Illustrations de Van Rompaey rehaussées aux pochoirs Tirage sur Ingres Vergé — Exemplaires numérotés de 136 à 780.

Le volume (couverture rempliée sous gaine double cartonnée)..... 5.000 *frs*

●

Roger Vautier

CHANSONS BACHIQUES
DES PROVINCES DE FRANCE

Illustrations de Van Rompeay rehaussées aux pochoirs. Tirage sur pur fil LANA. — Exemplaires numérotés de 151 à 250.

Le volume (couverture rempliée sous gaine double cartonnée)..... 8.000 *frs*

Service librairie — Revue de Viticulture

ENVOI FRANCO

PRODUCTEURS & NÉGOCIANTS en VINS

Protégez votre futaille avec "LA BONDE ALMA"

Brevetée S. G. G. D.
bonde métallique à fermeture baïonnette et son PROTÈGE-DOUVE de fond... "ALMA"

"BONDE ALMA"
Ets A. LAURENT & FILS
Boul. Maréchal Joffre, LE PUY (Hte-Loire)
TÉLÉPHONE 0-43

MOUILLANT-ADHÉSIF

NOVEMOL

ALCOOLS TERPENIQUES SULFONES 100 %

créé et mis au point par les
ANCIENS ÉTS AULAGNE ET Cie
112-114, rue Duguesclin - LYON

est une réussite incontestée de la chimie agricole

AGENTS PRINCIPAUX :

VIDALOU, 37, rue Grande-la-Réale, Perpignan (P.-O.).
SEMICHON, 45, rue Victor-Hugo, Carcassonne (Aude).
GAIRAUD, 17, rue du Coq, Béziers (Hérault).
MONTION, 62, rue Landiras, Bordeaux (Gironde).
BARBIER, "Les Tilleuls", rue du Crouin, Cognac (Ch.).
BREBAN, Boulevard Raynouard, Brignoles (Var).
SALADIN, Maison du Plateau, Fbg du Moustier, Montauban (T.-&-G.).
CLAMOUR, rue E.-Tassin, Arles (B.-du-Rh.).
DESRUE, Cercie-en-Beaujolais (Rhône).
BOUCHARD, 4, rue du Tribunal, Beaune (Côte-d'Or).
PICOT, 42, av. de Bordeaux, Chamalières (P.-de-D.).
PERCHERON, 3, rue des Jacobins, Reims (Marne).
BENREY, 8, rue César-Frank, Paris (XVe).
Mme FRESNEAU, Saint-Genouph (Indre-&-Loire).
VERDON-RICHARD, 15, r. Bernier, Angers (M.-&-L.).
ZIND, 18, rue Maréchal-Foch, Wintzenheim (Ht-Rhim).

EN VENTE PARTOUT

SOCIÉTÉ DES

PHOSPHATES TUNISIENS

ET DES ENGRAIS ET PRODUITS CHIMIQUES

4, Avenue Velasquez, PARIS (8e)

Tél. : LABorde 08-71

ACIDE PHOSPHORIQUE 55 % DÉSARSÉNIÉ
PHOSPHATE DI-AMMONIQUE NEIGE
PHOSPHATE MONOAMMONIQUE AIGUILLE
pour Œnologie
PHOSPHATE TRISODIQUE pour vaisselle vinaire
ENGRAIS AZOTÉS ET COMPOSÉS « LE GAULOIS »

Directeur-gérant : Paul GERMAIN. 1er Trimestre 1946 - Dépôt légal No 149.
SCHNEIDER Frres et MARY, LEVALLOIS-PERRET.